

Dampf-Nudeln I

Für 4 Personen:

500 g Mehl	50 g Zucker	30 g Hefe
1/4 l Milch	2 - 3 Eier	Zitronenschale
Salz	30 g Butter	1/4 l Milch
40 g Butter	50 g Zucker	

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 2 TL Zucker, etwas lauwarmer Milch, ein wenig beigemischem Mehl zu einem Vorteig anrühren.

Die Schüssel abdecken und alles an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Danach Eier, Salz, Zucker, Zitronenschale und Butter in Flöckchen hinzufügen.

Alles kräftig durchkneten und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Nun den Teig so lange kräftig schlagen bis er Blasen wirft.

Den Teig zu einer Rolle formen und in 14 Teile schneiden, daraus glatte Bällchen formen und diese auf einem bemehlten Backbrett an einer warmen Stelle etwa 30 Minuten gehen lassen. In eine tiefe Pfanne oder großen Topf die Hälfte der Milch mit 20 g Butter, Salz und 25 g Zucker geben, aufkochen lassen. Lauwarm abkühlen und 7 der aufgegangenen Bällchen hineinsetzen. Deckel schließen, bei mittlerer Hitze die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Die Nudeln bei schwacher Hitze etwa 20 - 30 Minuten dämpfen lassen. Dabei den Topf nicht öffnen, er muss fest und dicht verschlossen bleiben. Die restlichen 7 Bällchen ebenso dämpfen.

Man darf den Zucker auch weglassen, zum Teig frischen Thymian hinzufügen, die Bällchen platt machen, angebratene Zwiebeln mit Kräutern drauflegen und Bällchen schließen. Die so entstehenden Dampfnudeln sind dann Beilage für Hauptgerichte.

Beilagen: Frucht-, Weinschaum- oder Vanillesauce, Kompott oder Dörrobst. Dampfnudeln schmecken auch kalt, mit Konfitüre verfeinert, recht köstlich.

NN am 02. Januar 2012